



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYALI PİLİÇ PİRZOLA PANE

<https://www.bakpilic.com.tr>

6 adet Bakpi Piliç pirzola
4 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı soya sosu
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı köri
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz
1 kase un
1 kase galeta unu
2 adet yumurta
Kızartmak için sıvıyağ
Garnitürü için:
4 adet haşlanmış patates
2 yemek kaşığı tereyağ
4 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1/2 çay bardağı süt
Tuz

Yoğurt, soya sosu, dövülmüş sarımsak, köri, tuz ve sıvıyağı bir kasede karıştırın. Bakpi Pirzolarını yarım saat içinde bekletin. Önce una, sonra çirpılmış yumurtaya, daha sonra galeta ununa bulayıp, bol kızgın yağa kızartın. Tereyağını tavada kızdırıp patatesleri biraz çevirin. Sütü ilave edin. Ateşten alıp tuz ve rende kaşar peyniri ilave edip, karıştırıp, Bakpi pirzolanın yanında servis yapın.